

BEVANDE FREDD

BOTTIGLIA

COCA ZÉRO 33 cl	6
SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUMES 25 cl	5.5
CIDRE BRUT 27.5 cl	6
CIDRE BRUT 75 cl	15
SUCCHI DI FRUTTA	5
arancia - albicocca - pompelmo - fragola - mela - ananas - pomodoro	
SPREMUTA DI FRUTTA FRESCA	9
arancio - limone	

	33 cl	75 cl
EVIAN, EAU MINERALE NATURELLE	4.1	7
BADOIT, EAU MINERALE NATURELLE GAZEUSE	4.1	7

PRESSIONE

	25 cl	50 cl
COCA COLA, SPRITE, FUZE TEA, FANTA	4.5	8
DIABOLO	4.5	8

BEVANDE CALDE

EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFÉ SELECTION, servito con cioccolato	2.9
CAFFÈ AMERICANO	3.5
GRAND CRÈME	4.5
CIOCCOLATO CALDO	5
LATTE MACCHIATO	5
CAPPUCINO	5.5
CAFFÈ VIENNESE O CIOCCOLATO VIENNESE	6.5
VIN BRULÉ, LIMONE CALDO	5.5
GROG RHUM	8
FRENCH COFFEE	11
cognac, zucchero, caffè, panna	
IRISH COFFEE	11
whisky, zucchero, caffè, panna	
BAILEYS COFFEE	11
baileys, caffè, crema	
ITALIAN COFFEE	11
amaretto, caffè, panna	
TÈ E INFUSI	4.9
darjeeling - earl grey - tè verde - tè verde alla menta - frutti rossi - tisane des comptoirs - verbena - camomilla	





BIRRA

PRESSIONE

	25 cl	50 cl	1 L
STELLA ARTOIS 4.8°	5	9	16
LEFFE BLONDE 6.6°	6	10	17
LEFFE RUBY 5°	7	12	19
I.P.A CRISTAL DU MONT BLANC 4.7°	7	12	19
HOEGAARDEN BLANCHE 4.9°	6.5	11	17
ROUSSE DU MONT BLANC 6.5°	6.5	11	18
PANACHÉ	4.8	8.5	15
BIÈRE + SIROP, MONACO	5.2	9	16

BOTTIGLIA

KRONENBOURG 1664 5° 25 cl	7
BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl	6.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLONDE 5.6° 33 cl	8.5
BIÈRE DU MONT BLANC BLANCHE 4.7° 33 cl	9
BIÈRE DU MONT BLANC GÉNÉPY 5.8° 33 cl	9
CORONA 6.5° 33 cl	9
HEINEKEN 5.5° 33 cl	8.5



COCKTAILS

BIKINI 6cl di champagne, coulis di frutti rossi, ghiaccio tritato	10
CAÍPIRINHA Cachaça 6cl, lime, zucchero di canna	10
SEXY LADY Rum 2cl, Soho 2cl, Passoa 2cl, coulis di frutti rossi, lime, acqua frizzante	11
APEROL SPRITZ Aperol 6cl, prosecco e acqua frizzante	11
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello 6cl, prosecco e acqua frizzante	11
CAMPARI SPRITZ Campari 6cl, prosecco e acqua frizzante	11
HUGO SPRITZ Fiorente 6cl, lime, menta e prosecco	12
LONDON MULE Bombay sapphire gin 6cl, ginger beer, lime, zucchero di canna	12
MOSCOW MULE Absolute vodka 6cl, ginger beer, lime, zucchero di canna	12
JAMAICAN MULE Captain Morgan 6cl rum, ginger beer, lime, zucchero di canna	12
MOJITO CLASSIQUE Rum Avana, menta, lime, zucchero di canna, angostura	12
MOJITO F&F Rum Havana 6cl, menta, lime, zucchero di canna, coulis di frutti rossi	12

MOCKTAILS

MOJITO VIRGIN soda, menta, lime	9
CHOUCHOU lime, coulis di frutta di stagione, limonata, ghiaccio tritato	9
CRODINO VIRGIN SPRITZ Aperitivo analcolico italiano servito come spritz	9



BEVANDE

KIR 10 cl	6
MARTINI, CAMPARI, SUZE 4 cl	7
PORTO, MUSCAT 4 cl	7
RICARD, PASTIS 4 cl	7
SUCCO DI POMODORO 25 cl	5

ALCOOLS 4cl

VODKA ABSOLUT	9
VODKA BELVEDERE	10
TEQUILA CAMINO REAL	9
GIN GORDON'S	9
GIN BOMBAY SAPPHIRE	10
WHISKY ANDERSON (blended scotch)	9
WHISKY J&B (blended scotch)	9
WHISKY FOUR ROSES (bourbon)	9
WHISKY CHIVAS (12 ans d'âge)	10
WHISKEY JACK DANIEL'S (old N°7)	9
RHUM HAVANA (3 ans d'âge)	9
RHUM CAPTAIN MORGAN	9
RHUM DIPLOMATICO	10
COGNAC HENNESSY	9
COGNAC FINE R.MARTIN	11
ARMAGNAC VSOP - CALVADOS VSOP	9
GÉNÉPY	8
WILLIAMINE MORAND	11
CHARTREUSE	11
GRAPPA, AMARETTO, LIMONCELLO, BAYLEYS	9
SAMBUCA, GET 27, BACARDI, GRAND MARNIER	9



*supplément soft : 1.5

NOSTRI VINI

LE BOLLE

SPARKLING WINES

13 cl

75 cl

KIR ROYAL	13	
PROSECCO EXTRA BRUT RICCADONNA "CUVÉE PRESTIGE"	8	38
AOP CHAMPAGNE BRUT "LOUIS CONSTANT"	12	56
AOP CHAMPAGNE BRUT VRANKEN "DIAMANT"		89



BIANCO

WHITE WINES

13 cl

37.5 cl

75 cl

SAVOIE

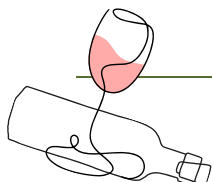
AOP APREMONT - DOMAINE PHILIPPE CHAPOT	7	19	34
AOP CHIGNIN BERGERON - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	8		48

BOURGOGNE

AOP CHARDONNAY MACON-LUGNY "LES CHARMES" - CAVE DE LUGNY	8		38
IGP CHABLIS - GEORGE DESCHAMPS			48
AOP POUILLY-FUISSÉ - DOMAINE BOURDON	12		65

SUD

IGP SAUVIGNON ALBRIÈRES - DOMAINE ALBRIÈRES	8		32
IGP CÔTES DE GASCogne "LE JOYAU DE JOÿ" - FAMILLE GESSLER	8		38



ROSA

ROSÉ WINES

13 cl

37.5 cl

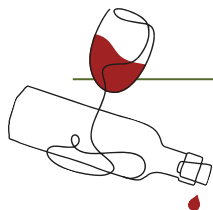
75 cl

SAVOIE

AOP ROSÉ DE SAVOIE - DOMAINE CARREL EUGÈNE & FILS	19		38
---	----	--	----

PROVENCE

AOP #LOU BY PEYRASSOL - CHÂTEAU DE PEYRASSOL	8		35
AOP SYMPHONIE - MAISON SAINTE MARGUERITE			45



ROSSOS

RED WINES

SAVOIE

13 cl

37.5 cl

75 cl

AOP PINOT NOIR - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS.....7.....	34
AOP MONDEUSE D'ARBIN - DOMAINE ENTRE LACS & SOMMETS	36
AOP JONGIEUX "VIEILLE VIGNE" - DOMAINE CARREL EUGÈNE ET FILS.....8.....	49

BOURGOGNE

AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE - FAMILLE PICARD.....	48
AOP GIVRY PREMIER CRU - DOMAINE LUMPP.....12.....	60

LANGUEDOC-ROUSILLON

AOP PIC SAINT-LOUP - GÉRARD BERTRAND.....	43
 IGP NATURALYS MERLOT - GÉRARD BERTRAND.....8.....	49

CÔTES DU RHÔNE

IGP SYRAH "LES COLLINES DE LAURE" - JEAN-LUC COLOMBO.....	36
AOP VACQUEYRAS "MARQUIS DE FONSEQUILLE - VIGNERONS DE CARACTÈRE....8.....25.....	44
AOP CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES - DOMAINE OGIER.....	75

BORDEAUX

AOP L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN - CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN.....12.....	45
AOP MARGAUX "LE BARON DE BRANE" - CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	60



CONDIVIDERE

TO SHARE

PENSIONE DELLO SCIATORE	14
assortimento di salumi locali assortment of local cold cuts	
PENSIONE DI MONTAGNA	20
selezione di formaggi e salumi locali assortment of local cold cuts & cheese	
IL PIATTO GRANDE DI TAPAS	27
tempura di gamberi, filetti di pollo, patatas bravas, pane all'aglio, ricotta al tartufo, salsa al peperoncino dolce e salsa bravas shrimp tempura, chicken tenders, patatas bravas, garlic bread, truffle ricotta, sweet chili sauce and bravas sauce	
LA PIASTRA DI PRESTIGIO	35
foie gras semicotto fatto in casa, ricotta al tartufo e pane tostato homemade half-cooked foie gras, truffle ricotta and toasted bread	

ANTIPASTI

STARTERS

PAPANE ALL'AGLIO	8
garlic bread	
ZUPPA DI CREMA DI NOCCIOLE FATTA IN CASA	9
straciatella e nocciola homemade pumpkin soup with straciatella & hazelnut	
CIPOLLA GRATTOGIATA	11
Formaggio Tomme onion soup & Tomme de Savoie	
FOIE GRAS SEMICOTTO FATTO IN CASA	25
pane tostato, scaglie di pistacchio e chutney di frutti rossi homemade half-cooked foie gras, pistachio & red fruit chutney	

	Les 6	Les 12
LUMACHE BORDEAUX	12	22
snails of Bourgogne		
OSTRICHE PREGIATE DI CLAIRES N°3 - in base all'arrivo.....	20	38
oysters served with bread & butter		



INSALATE

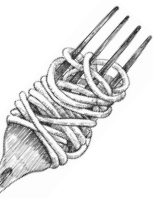
SALADS



LA FRAICHEUR DU MARCHÉ	11
jeunes pousses, salade et légumes croquants de saison seasonal salad from the market & vegetables	
LA CRISPY CAESAR	17
poulet croustillant, parmesan, salade romaine, croûtons, sauce caesar crispy chicken, parmesan, romaine salad, croutons, caesar sauce	
LA BELLE SAVOYARDE	16
salade de saison, diot fumé snacké, chips de speck et Tomme de Savoie savoyard salad, smoked diot snack, speck chips, local cheese	
LA CHÈVRE CHAUD	16
toast de chèvre frais rôti et miel, salade, pomme et noix toast of roasted fresh goat's cheese with honey, salad, apple and walnuts	

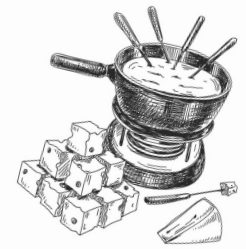
PASTA

PENNE AL POMODORO E BASILICO	14
tomato and basil penne	
CROCE DI SAVOIA	14
porcini, panna, parmigiano e scaglie di speck pasta of Savoie crozets with mushrooms, pork	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE FATTE IN CASA	15
insalata di stagione homemade bolognese lasagne with seasonal salad	
LINGUINI AL GORGONZOLA	16
linguini with gorgonzola cheese	
LINGUINI CON PEPE e crema al tartufo	17
linguini with ceps & truffle cream	



SPECIALIZZAZIONI

SPECIALITIES



FONDUE SAVOYARDE **21**
ricetta della selezione di 3 formaggi
cheese fondue cooked with wine

FONDUE SAVOYARDE CON FUNGHI PORCINI **24**
cheese fondue with mushrooms ceps cooked with white wine

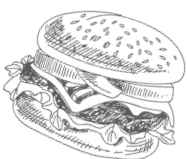
LA FONDUE DES POTES **32**
3 sapori da condividere, Natura, Cèpes, Aglio dell'Orso, salumi assortiti,
insalata di stagione (per minimo 2 persone - prezzo a persona)
cheese fondue 3 flavors, nature, mushrooms ceps, bear garlic with plate of ham & salad
(price per pers. min 2 pers)

RACLETTE TRADITION **33**
formaggio a volontà, salumi assortiti e patate
(per un minimo di 2 persone - prezzo a persona)
Melting cheese with only one plate of ham & potatoes (price per pers. min 2 pers)

CROÛTE SAVOYARDE **22**
french toast gratinato con formaggio comté, panna, spugnone e insalata di stagione
savoyard-style grilled bread, comté cheese, morels cream & seasonal salad

BOÎTE CHAUDE **25**
fondente della Val d'Arly, insalata di stagione, selezione di salumi
cheese hot box, seasonal salad, assortment of cold cuts

TARTIFLETTE DES ARAVIS **22**
patate, pancetta, panna, cipolle, formaggio blu di fattoria
potatoes, cream, bacon, onions, local cheese & green salad



CARNI

MEATS

POLLO SUPREMO 25
salsa di spugnone, zeppole fatte in casa e verdure del giorno
chicken breast, morel sauce, homemade wedges & vegetables of the day

HAMBURGER SAVOJARDO 22
bistecca fresca tritata 180gr, formaggio raclette, pomodoro, bacon, maionese sriracha e chips
burger savoyard, sriracha mayonnaise with french fries

IL TRADIZIONALE POT AU FEU 25
manzo Angus, osso midollare, carota, porro e patata
"Angus" beef chuck, marrow bone, carrot, leek & potatoes

TARTARE DI MANZO (env. 180g) 26
preparato al coltello, Parmegiano Reggiano e patatine fritte
raw beef prepared by the chief with french fries

LA BELLA COSTATA DI MANZO A LA PLANCH* (env. 500 g) 39
zeppa della casa
beef cook on the plancha served with homemade wedges

FILETTO DI MANZO GENUINO (env. 200g) 42
gratin dauphinois e verdure del giorno
beef fillet (200g) served with gratin dauphinois and vegetables of the day

***salsa extra 2,5€** : salsa di spugnone, burro all'aglio selvatico, salsa di porcini

POISSONS

FISH

FISH & CHIPS IN STILE BISTROT 23
spicchi fatti in casa e salsa aioli
fried cod, homemade wedges & aioli sauce

SALMONE TATAKI 29
salsa teriyaki fatta in casa e verdure di stagione
salmon tataki with homemade teriyaki sauce & seasonal vegetables

COZZE ALLA MARINARA 21
servito con patatine fritte - *soggetto a disponibilità*
mussels, white wine, shallots, sweet butter served with french fries

COZZE CON CREMA DI TARTUFO 26
servito con patatine fritte - *soggetto a disponibilità*
mussels, shallots, truffle cream served with french fries



NOSTRI MENU

OUR MENUS

PER LA COLAZIONE

FRENCH BREAKFAST... 9

Service de 9 h à 11 h

PANE, CROISSANT, BURRO E MARMELLATA
bread, croissant, butter & jam

1 BEVANDA CALDA E 1 SUCCO D'ARANCIA
1 hot drink & 1 orange juice

OMELETTE PLAIN... 12

Service de 9 h à 11 h

3 UOVA SERVITE CON PANE E BURRO

prosciutto o formaggio o funghi o verdure extra **1.5**
ham or cheese or mushrooms or vegetables supplements

MENU BAMBINI... 15

- de 12 ans - hors boisson - selon disponibilités

BISTECCA O POLLO TRITATO, PATATINE FRITTE
burger steak or chicken tenders, french fries

-

GELATO ALLA FRAGOLA O AL CIOCCOLATO
strawberry or chocolate ice cream

MENU' MUSSELLI.. 24

BIRRA STELLA ARTOIS 25CL O BICCHIERE DI VINO BIANCO O MORBIDO
stella artois beer or glass of white wine or soft

-

COZZE ALLA MARINARA
mussels marinière served with french fries

MENU' SALVATAGGIO... 33

prix pour 1 personne et servi seulement pour 2

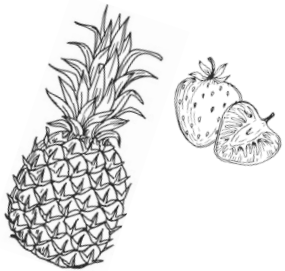
CIPOLLA GRATINATA O INSALATA SAVOIARDA
onion soup or savoyard salad

-

FONDUTA SAVOIARDA
savoyard fondue

-

DOLCEZZA DEL MIRTILLO
Sweet blueberry and cinnamon crumble



DOLCI

MOUSSE AL CIOCCOLATO FATTA IN CASA **11**
chocolate mousse

MIRTILLE DOLCEZZA e crumble alla cannella **11**
sweet blueberry and cinnamon crumble

TIRAMISÙ AL CAFFÈ FATTO IN CASA **11**
mascarpone al caffè
homemade tiramisu, mascarpone coffee flavour

CRÈME BRÛLÉE TRADIZIONALE ALLA VANIGLIA **10**
artisanal crème brûlée

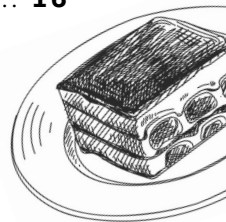
FAISSELLE e composta di lamponi **9**
fresh light and raspberry marmelade

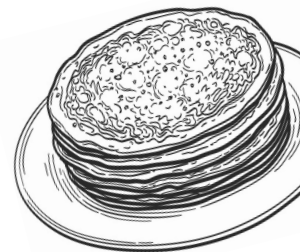
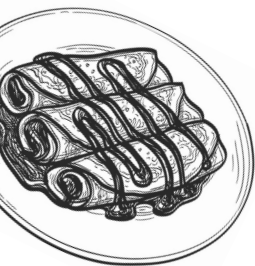
CROSTATA DI MIRTILLI E NOCI **10**
blueberry walnut tart

PIATTO DI FORMAGGIO **14**
Reblochon, Tomme de Savoie, Chèvre
plate of local cheeses

CAFÉ GOURMAND (thé ou/or chocolat +1 €) **14**
coffee, assortment desserts

CAFÉ GOURMAND SAVOYARD (thé ou/or chocolat +1 €) **16**
coffee, assortment desserts & genepy





FRITTELLE FATTE IN CASA

CRÊPE ROYALE..... 12
gelato alla vaniglia, banana, Nutella e panna montata
crêpe with vanilla ice cream, banana fruit, Nutella, whipped cream

L'INCONTOURNABLE CRÊPE MONT-BLANC..... 9
crema di castagne e panna montata
crêpe with chestnut cream & whipped cream

CRÊPE “FLEUR DE SEL”..... 9
caramello al burro salato e gelato al caramello al burro salato
salted butter caramel crepe with caramel ice cream

CRÊPE DI GRAND MARNIER..... 11
crêpe with Grand Marnier

CRÊPE DI ZUCCHERO..... 5
crêpe with sugar

CRÊPE CON MARMELLATA DI MIRTILLI..... 6
crêpe with blueberry jam

CRÊPE CON ZUCCHERO AL LIMONE..... 6
crêpe with sugar & lemon

CRÊPE ALLA CIOCCOLATO FATTO IN CASA..... 7
crêpe with homemade chocolate

CRÊPE ALLA NUTELLA..... 7
crêpe with nutella



GLACES

ICE CREAM

COUPE CHAMONIX	12
sorbetto di lampone e pesca & liquore génépy raspberry sorbet, peach sorbet & genepey liqueur	
COUPE COLONEL	12
sorbetto al limone e vodka lemon ice cream, vodka	
COUPE BRETONNE	12
gelato alla vaniglia - caramello al burro salato, topping al caramello al burro salato, speculoos e panna montata vanilla ice cream - salted butter caramel, salted butter caramel topping, speculoos & whipped cream	
CAFÉ LIÉGEOIS	11
gelato e salsa al caffè, panna montata coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream	
COUPE MONT-BLANC	12
gelato alla vaniglia, meringa, crema di castagne e panna montata vanilla ice cream, meringue, chestnuts cream, whipped cream	
DAME BLANCHE	11
gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato e panna montata vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream	
BANANA SPLIT	11
gelato alla vaniglia-fragola-cioccolato, banana, salsa al cioccolato e panna montata vanilla ice cream, chocolate, strawberry, banana, chocolate sauce, whipped cream	
PÊCHE MELBA	11
gelato alla vaniglia, pesca, coulis di frutti rossi e panna montata vanilla ice cream, peach fruit, red fruits sauce, whipped cream	
2 BOULES DE GLACE au choix*	6
vaniglia - caffè - cioccolato - fragola - limone - lampone - pesca - caramello al burro salato vanilla - coffee - chocolate - strawberry - lemon - raspberry - peach salted butter caramel	

*2 € supplemento panna montata

